



Talento 45+



ALIMENTACIÓN Y ATENCIÓN SOCIO SANITARIA

CURSO PRESENCIAL-TALENTO 45+

DURACIÓN

Del 14 de abril al 27 de mayo (150 horas)

HORARIO

De lunes a viernes en horario de 15:00 a 20:00 horas

LUGAR

Mediterráneo Culinary Center
(Av. del Cid, 56 - 58, 46018 Valencia)

PRECIO

Gratuito

TÍTULO PROPIO Y CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Cofinanciado por
la Unión Europea



Fondos Europeos



SEPE

Cámara
de Comercio de España

Cámara
Valencia

Diputació
de València

CÁMARA VALENCIA

Poeta Querol 15 · 46002 Valencia

Tlf. 963 103 999/ 963 532 006

Whatsapp: 963 532 006

www.camaravalencia.com

programa45plus@camaravalencia.com

ALIMENTACIÓN Y ATENCIÓN SOCIOSANITARIA

Curso Presencial · Talento 45+



MÓDULO 0. FORMACIÓN EN COMPETENCIAS PARA EL EMPLEO (30h)

1. Habilidades para la empleabilidad
2. Herramientas y uso de las nuevas tecnologías para la búsqueda de empleo por internet

MÓDULO 1. FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA EN ATENCIÓN SOCIOSANITARIA (60h)

1. Normativa: Ley de dependencia
- 1.1 El servicio de ayuda a domicilio (SAD).
- 1.2 Protección de datos.
- 1.3 Aspectos fundamentales de un cuidador.
- 1.4 Funciones y valores

2. Atención y apoyo a las personas

dependientes (3 horas prácticas)

- 2.1 Higiene personal
- 2.2 Movilizaciones
- 2.3 Prevención de caídas y accidentes domésticos

3. Enfermedades

- 3.1 enfermedades cardiovasculares
- 3.2 enfermedades metabólicas. Diabetes mellitus
- 3.3. Enfermedades neurodegenerativas Demencia. Parkinson. Alzheimer.
- 3.4 Enfermedades mentales. Autismo. Síndrome de Tourette. Trastorno por déficit de la atención (TDAH)

4. Apoyo psicosocial y comunicativo (3 horas prácticas)

- 4.1 Integración social del dependiente
- 4.2 Métodos comunicativos y ejercicios para mejorar la psicomotricidad.

5. Primeros Auxilios

6 RCP (4 horas prácticas)

- 6.1 Ejercicios maniobras RCP
- 6.2 DEA

7. Escuela de espalda (4 horas prácticas)

- 7.1 Ergonomía del trabajo
- 7.2 Técnicas de autocuidado.

MÓDULO 2. FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA EN ALIMENTACIÓN SOCIOSANITARIA (60h)

1. Alimentación y Nutrición

- 1.1 Conceptos básicos y nutrientes esenciales
- 1.2. Macronutrientes y Micronutrientes en personas mayores
- 1.3. Cambios fisiológicos en el envejecimiento

2. Dieta equilibrada en personas mayores

- 2.1. Pirámide nutricional
- 2.2. Dieta mediterránea como modelo saludable
- 2.3. Patologías frecuentes
- 2.4. Hidratación en personas mayores

3. Adaptación de dietas y prevención de la desnutrición

- 3.1. Desnutrición en el ámbito sociosanitario
- 3.2. Valoración nutricional básica
- 3.3. Tipos de dietas adaptadas

4. Higiene y manipulación segura de alimentos

- 4.1. Seguridad alimentaria
- 4.2. Normativa básica de manipulación
- 4.3. Conservación y almacenamiento
- 4.4. Sistema APPCC básico

5. Elaboración de menús adaptados

- 5.1. Planificación mensual

6. Documentación nutricional, seguimiento y coordinación sociosanitaria

- 6.1. Registros alimentarios
- 6.2. Comunicación con enfermería y familia
- 6.3. Protocolos ante rechazo alimentario
- 6.4. Ética y dignidad en la alimentación asistida

7. Prácticas:

- 7.1. Bases de cocina mediterránea saludable: Corte, cocción, texturas y control visual de raciones
- 7.2. Menú para personas con diabetes
- 7.3. Menú bajo en sal para hipertensos
- 7.4. Evitar que una persona entre en desnutrición
- 7.5. Adaptación de texturas centro en disfagia